



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAVUN DOLMASI

Melceü&apos;t - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)  
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Bir tatlı kavunu kök tarafından kesip çekirdeğini ve içinin çekirdek mahallini çıkarıp hazır edeler. Bادهu bir-iki baş soğanı ince çentip bir kaşık rûgan-ı sâde ile bir miktar dahi koyun eti kıymasıyla usul üzere kavurduktaki bir fincan tathîr olunmuş pirinç mikdâr-ı kifâye tuz ve biber ve badem ve fıstık üzüm dahi ilave edip birkaç kere karıştırdıktaki ateşten indirip işbu hazırlanan kavunun içine doldurup kesilen parçasını dahi yerine birkaç çöp ile berkitip bir güveç veya sahan ile fırında kemal üzere pişireler. Gayet leziz olur. İşbu mahlût içi balkabağı na dahi doldururlar, eğer balkabağı tatsız ise bir fincan dahi pekmez ilave ederler. Bu dahi başka çeşni peyda eder.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 05.07.2023